



LES TROIS ROIS

## Medienmitteilung

Grand Hotel Les Trois Rois, Basel

Basel, 27. April 2012

---

### Peter Knogl erhält Schweizer Kochbuchauszeichnung

Der charismatische Sternekoch Peter Knogl hat mit seinem ersten Kochbuch «ma cuisine passionnée» den «Schweizer Kochbuch-Oscar» erhalten. Das im AT Verlag (Aarau) publizierte Werk des Küchenchefs des Restaurants Cheval Blanc im Grand Hotel Les Trois Rois in Basel, wurde mit der Goldmedaille und dem «Goldenen Lorbeerblatt 2011» geehrt. «Es ist ein unbeschreibliches und einmaliges Erlebnis», freut sich Peter Knogl. «Für mich ein Beweis dafür, dass sich Einsatz und Engagement immer irgendwann lohnen.»

Der begehrte Schweizer Literaturpreis für die besten Werke der Tafelkultur wird von der Schweizer Gesellschaft Historia Gastronomica Helvetica in diesem Jahr bereits zum 13. Mal verliehen. Peter Knogl reiht sich somit in ein Dutzend weiterer Kochbuch-Oscar-Preisträger ein: Ivo Adam, André Jaeger, Roland Jöhri, Ruth Johnson, Marianne Kaltenbach, Horst Petermann, Gérard Rabaey, Harald Rüssel, Claudia Schmidt, Rosa Tschudi, Stefan Wiesner, Annemarie Wildeisen.

In «ma cuisine passionnée» gewährt Peter Knogl Einblick in seine geschmacklich unverfälschte Küche. Er versteht es meisterhaft, die verwendeten, teils ungewöhnlichen Zutaten in harmonische Gerichte zu verwandeln. Der «Koch des Jahres 2011» überrascht in den rund hundert Rezepten mit einer raffinierten, der französischen Kochtradition verbundenen Küche. Neben Klassikern aus seinem Repertoire wie der Gänseleber mit Mango-Passionsfrucht-Gelée oder dem bretonischen Hummer mit Bergamotte- und Granny-Smith-Sauce präsentiert der Küchenchef zahlreiche Neukreationen. Das Buch erfreut alle, die geschmackliche Klarheit und Raffinesse schätzen.

### Bereits heute ein moderner Klassiker der Französischen Haute Cuisine

Peter Knogl hat alles, was einen grossen Küchenchef auszeichnet. Konsequenter verfolgt er seinen eigenen Stil und ist doch immer offen für Neuerungen. Er übernimmt keine kurzlebigen Moden und bleibt seiner Grundphilosophie treu und entwickelt sie doch immer weiter. In seiner mediterranen, französisch beeinflussten Küche konzentriert er sich auf das Wesentliche: Er verwendet nur die besten Materialien und Grundprodukte und stellt deren Eigengeschmack schnörkellos und authentisch in den Mittelpunkt seiner Kreationen. Und so begeistert er seine Gäste immer wieder aufs Neue.

### Die erfolgreiche Karriere

Peter Knogl wurde für seine hervorragende mediterrane Küche in den vergangenen Jahren bereits mehrfach ausgezeichnet: Im Dezember 2007 erhielt er im Cheval Blanc – nach nur sieben Monaten Wirkungszeit – einen Michelin-Stern. Ein Jahr darauf folgten die Auszeichnung zum «Aufsteiger des



## LES TROIS ROIS

Jahres 2009», die Bewertung mit 18 Punkten im Schweizer Gastroführer Gault Millau sowie der zweite Stern vom Guide Michelin. Das Jahr 2011 stand ebenfalls unter guten Vorzeichen. Der Chef erhielt die höchste Auszeichnung von Gault Millau und wurde zum «Koch des Jahres 2011» ernannt. Die neuste Ehrung seines ersten Kochbuchs «ma cuisine passionnée» mit dem «Schweizer Kochbuch-Oscar» und dem «Goldenen Lorbeerblatt 2011» setzt einen weiteren Höhepunkt in seiner Karriere.

### Weitere Informationen und Bildmaterial

[www.spirithotels.com](http://www.spirithotels.com) – „Grand Hotels Les Trois Rois, Basel“ – Rubrik „Presse“

### Medienkontakt

Grand Hotel Les Trois Rois SA | Regula Matzek, Head of Marketing & Communications

Blumenrain 8 | CH-4052 Basel – Schweiz

Telefon +41 61 260 50 38 | Fax +41 61 260 50 34

[regula.matzek@spirithotels.com](mailto:regula.matzek@spirithotels.com) | [www.spirithotels.com](http://www.spirithotels.com)